

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Entrée



Céleri aux pommes


Quiche au fromage


Plat

  Bœuf (BIO) bourguignon

 Waterzooï de poisson

  Curry de pois chiches et
carottes à la pulpe de tomate
Semoule

 Fromage râpé (BIO)

 Riz (BIO)


Pâtes


Fondue de poireaux à la crème


Fromage

 Cantal

Dessert



 Fruit de saison

 Fromage blanc aux pralines
roses

 Fruit de saison (BIO)

 Bio
 MSC
 AOP

 VBF
 Végétarien
 HVE

 Local
 Recette du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi




Vendredi

Entrée

 Carottes râpées au citron

Plat

 Colombo de poulet (BIO)
Riz
Légumes tajines


 Omelette
  Purée de brocolis et
pomme de terre écrasée


Fromage

Fripons

Dessert

Liégeois vanille

 Fruit de saison (BIO)

 Egréné de boeuf à la
bolognaise




  Fromage râpé (BIO)

 Pâtes (BIO)

 Saint Nectaire

 Cake aux pépites de chocolat

 Bio
 Végétarien
 CE2

 VBF
 Recette du chef
 Pâtisserie du chef

 Local
 AOP

 MSC
 HVE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi




Entrée

Plat

Fromage



Dessert

  Coleslaw

 Pâtes (BIO) aux 2 saumons
crémés
  Fromage râpé (BIO)

Crème dessert vanille


SAVEURS DU NORD

  Carbonnade de bœuf (BIO)
Potatoes

  Maroilles

 Fromage blanc au spéculoos

 Tomate (BIO) aux oignons

 Pizza au fromage
Salade iceberg

Fruit de saison

 Bio
 Végétarien
 CE2

 VBF
 Recette du chef
 Pâtisserie du chef
 Local
 AOP
 Contient du porc

 MSC
 HVE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi




Entrée



Plat

Fromage





Dessert

  Céleri (BIO) rémoulade


  Rôti de porc* sauce dijonnaise
 Carottes vichy
Lingot blanc


  Gaufre Liégeoise

Macédoine mayonnaise




  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise
  Fromage râpé (BIO)
Pâtes




 Cake

Hoki doré au beurre sauce napolitaine
 Haricot vert
Pommes croustillantes aux herbes




 Vache qui rit (BIO)



Liégeois chocolat

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

 VBF
 AOP
 Issue de Label Rouge

 Local
 HVE
 VPF

 MSC
 CE2
 Saveur en Or

 Végétarien
 Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

 Carottes râpées à l'orange

Plat

  Daube de boeuf (BIO)
sauce provençale
Semoule
Ratatouille de légumes

  Gratin de pâtes aux
lardons*


  Fromage râpé (BIO)




Fromage




 Cantal




Dessert




Yaourt aux fruits mixés



 Fruit de saison (BIO)

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

 VBF
 AOP
 Issue de Label
Rouge

 Local
 HVE
 VPF

 MSC
 CE2
 Saveur en Or

 Végétarien
 Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi


Vendredi



Entrée



 Melon

Plat

 Escalope de volaille à la basquaise
Pâtes
Légumes Méditerranéen

 Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella

 Saucisse de Strasbourg* et son jus
 Lentilles aux carottes (BIO)


 Pastèque (BIO)
Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage

Petit suisse aux fruits


 Saint Nectaire




Dessert




 Fruit de saison (BIO)




Ile flottante




 Fruit de saison



 Fromage blanc façon straciatella

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

 VBF
 AOP
 Issue de Label Rouge

 Local
 HVE
 VPF

 MSC
 CE2
 Saveur en Or

 Végétarien
 Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi


Entrée



Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)


Crêpe au fromage

 Concombre (BIO) vinaigrette

Plat

 Rôti de Porc* sauce aux herbes
Purée de Haricots verts et Pommes de Terre

 Chili végétarien
 Riz (BIO)

 Poêlée de colin doré au beurre
Pommes de terre sautées
Courgettes crémees
















Fromage

Dessert

 Yaourt nature sucré (BIO)

 Fruit de saison

Eclair au chocolat

-  Bio
-  VBF
-  Local
-  MSC
-  Végétarien
-  Recette du chef
-  AOP
-  HVE
-  CE2
-  Pâtisserie du chef
-  Contient du porc
-  Issue de Label Rouge
-  VPF
-  Saveur en Or
-  Label rouge
-  Global G.A.P

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi




Vendredi

Entrée


 Pastèque (BIO)




Plat

 couscous poulet merguez
boulette de boeuf
Semoule
Légumes couscous

  Sauté de boeuf (BIO) sauce
brune
 Flageolets verts
Pommes vapeurs


Tomate mozzarella

Beignets de calamar
Sauce tartare
 Riz (BIO)

 Raviolis aux légumes
  Fromage râpé (BIO)

Fromage

Buchette de chèvre


 Pont l'Evêque

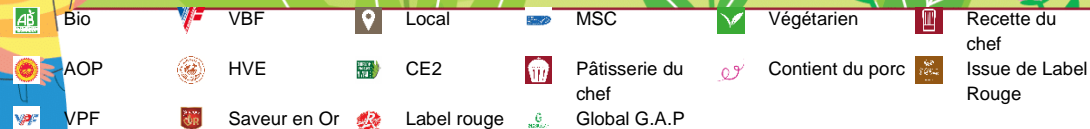
Dessert

Gélatifié saveur vanille

 Cake citron

Spécialité pomme framboise

 Fruit de saison (BIO)



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi




Vendredi

Entrée



 Céleri rémoulade


Plat




 Pavé fromager sauce normande
Poêlée de champignons
 Pommes boulangères

   Sauté de porc* (BIO) à la provençale
Semoule
Ratatouille de légumes

MENU AMERICAIN

  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

 Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites



 Poisson meunière sauce crème
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

Fromage

Petit suisse sucré

 Saint Nectaire

Dessert

  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

 Fruit de saison

Donut au sucre

Fruit de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade aux segments de mandarine

REPAS FROID


 Pastèque (BIO)


REPAS FROID



Tomate au persil

Plat

Cordon bleu (volaille)
Gratin de Carottes

Ragoût de poisson au lait de coco
 Riz (BIO)
Poêlée de poivrons


 Jambon blanc*
Salade de Pâtes (garniture froide)

 Oeufs durs (BIO) mayonnaise
 Salade de pommes de terre façon piémontaise


Fromage

 Cantal

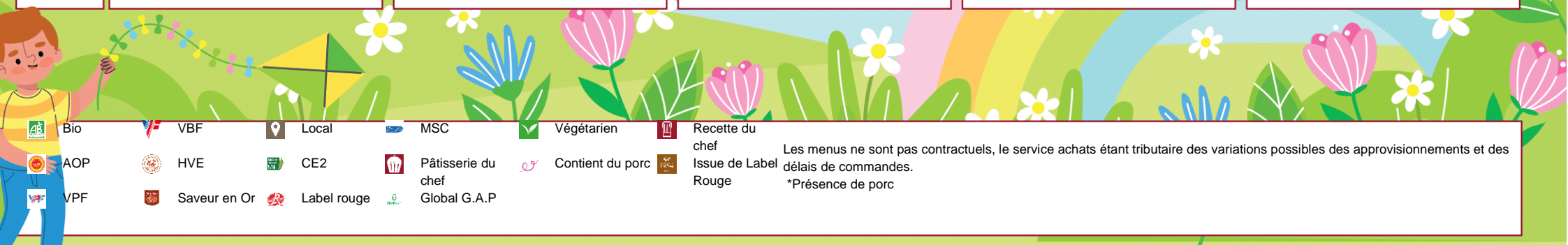
Dessert





 Fruit de saison (BIO)

Crème dessert praliné

 Fromage blanc au daim

Madeleine



-  Bio
-  VBF
-  Local
-  MSC
-  Végétarien
-  Recette du chef
-  AOP
-  HVE
-  CE2
-  Pâtisserie du chef
-  Contient du porc
-  Issue de Label Rouge
-  VPF
-  Saveur en Or
-  Label rouge
-  Global G.A.P

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc